Nro. 11. Rok ósmy.

Wychodzi co poniedziałek jeden numer. Prenumeratę przyjmują ces. król. pocztamty, księgarnie krajowe, jakoteż w kantorze Tygodnika w gmachu teatralnym hrabiego Skarbka na 2. piętrze.

TYGODNIK ROLNICZO-PRZEMYSŁOWY.

Rocznie płaci się we Lwowie, w kantorze redakcyi, 8 złr. 24 kr. m. k., bez przesyłki: na poczcie 10 złr. m. k. Na prowincyi, na poczcie 10 złr. 48 kr., w księgarniach krajowych 9 złr 54 kr. m. k. Prenumerata półroczna nie przyjmuje się.

WE LWOWIE DNIA 17. MARCA 1845 ROKU.

Lucerna i esparseta udają się na gruntach mokrych i piaszczystych.

Do wielu roślin, które dr. Sprengel od cztérech lat w swoim ekonomicznobotanicznym ogrodzie pielęgnuje, przeznaczywszy dla każdéj $1/4$ pręta kwadratowego (1=12 stóp), należą także lucerna i esparseta. Obiedwie przez cały ten czas nie miały żadnego innego pielęgnowania, oprócz plewienia trawy, a przecież każdego roku tak bujnie rosły, że podziwienie wzbudziły. Ziemia w jego botanicznym ogrodzie składa się na powierzchni z piasku, obfitującego w pruchnicę, ale w głębokości $1 1/2$ stopy znajduje się kwarcowy piasek, który przez hydrat rdzy żelaza (*Eisenoxydhydrat*) pofarbowany jest na żółto. Badania chemiczne spodniéj warstwy aż do głębokości 4 stóp okazały, że ona zawiera w sobie tylko ślady wapna, gypsu, potażu i soli kuchennéj, i że w ogóle nie dostaje jéj prawie wszystkich ciał, które się znajdują w popiole lucernianym i esparsetowym. W lecie roku 1842, 1843 i 1844 śledził pan Sprengel przez ostrożne kopanie, długość ich korzeni i zawsze znachodził, że tylko na 3 stopy 6 cali w głąb ziemi sięgały; grunt był tutaj zawsze tak mokry, że wodę można było prawie rękami wyciskać; przyczyną tego zjawiska była ta okoliczność, że o 50 kroków od ogrodu był staw z jednéj strony, a z przeciwnéj w takiéjże odległości była bagnista łąka, staw i łąka leżały o 3—4 stóp niżéj a niżeli powierzchnia ogrodu. Że korzenie lucerny w cztérech leciech nie weszły w ziemię głębiéj nad $3 1/2$ stóp, możnaby to przypisać mokréj warstwie spodniéj, tudzież wielkiemu niedostatkowi stósownego pożywienia w niéj dla roślin; tymczasem nie potrzebowały one téż głębiéj sięgać w ziemię: bo powierzchnia zawiéra obficie wszelkie ciała, potrzebne do życia i bujnego wzrostu lucerny i esparsety: ponieważ zgnoił on w r. 1839 ziemię bardzo silnie tłustą stawarką, którą prócz tego posypał dwucalową warstwą popiołu torfowego, zawierającego w sobie dosyć obficie fosforycznokwaśnéj ziemi wapiennéj, gypsu, węglanu wapna i łojowcu. Ztąd możnaby zrobić następny wniosek: nawieź pole, na którém chcesz siać lucernę lub esparsetę, gypsem i t. d. jeżeli chcesz, aby obie te rośliny bujnie tam rosły, gdzie mniemałeś że się zupełnie nie udadzą. Wprawdzie możnaby zarzucić, że inaczéj rzecz się ma z ogrodem, niżeli z polem; jednakże zdania tego w niniejszym wypadku, niczem nie można udowodnić. Nie są to pojedyńcze łodygi lucerny, które dobrze rosną, owszem wszystkie rosną tak pięknie, że nie zostawują nic do życzenia. Także na piaskowym pagórku suchym, bardzo jałowym, udaje się panu Sprenglowi od dwóch lat lucerna bardzo dobrze: na wiosnę i w jesieni posypuje on to pole popiołem torfowym, obfitującym w gyps, i przekonał się, że w tych miejscach gdzie niedostał się popiół, lucerna tylko 3 do 4 cali była długa.

Moje doświadczenie w leczeniu chorób bydła teraz panujących.

Zaraza bydła w całéj Rosyi, Besarabii i Wołoszczyźnie, panująca, do nas roku zeszłego z zagra-

nicy wprowadzona, którą nie tylko nasze, lecz i na Szląsku, w Morawie i Czechach bydło zarażone zostało, jest bezsprzecznie zaraza płucowa, złośliwego rodzaju.

Kupione woły w Besarabii sprowadziłem z wszelkiemi ostrożnościami, i przekonałem się, że dla bydląt, które do téj choroby usposobienie mają, żadna kontumacyja nie jest dostateczną; że przy odmianie karmu, lub przy najmniejszém natężeniu, także zaraza wybucha; niektórzy zaś z niżéj przytoczonych autorów utrzymują, że usposobienie a raczéj zaród téj zarazy trwa czasami w bydlęciu nawet przez 8 miesięcy.

Dnia 17 listopada p. r. wybuchnęła w méj stajni, w któréj postawiłem wołów dużych, częścią z Besarabii sprowadzonych, częścią tu kupionych, sztuk 160, najprzód między wołmi z Besarabii sprowadzonemi, z których w kilkanaście godzin 3 sztuki odeszło.

Zasiągałem rady i sposobu leczenia téj zarazy w dziełach następujących: »*Landwirthshaftliches Convers. Lixicon, Dra Lengerke*« 1837; rządowe przepisy do liczby 826, 32, 267 kombinujące zarazy bydła; Kurowskiego, Laibitcera 1832; Hazzi, Rohlwesa, Tygodnik Ponomia, nr. 90 z roku 1837 z uwagą odczytałem, i jedynie z pierwszych trzech przekonałem się, że ta choroba była im w części znaną: znalazłem ją bowiem, osobliwie w pierwszych dwóch, dobrze opisaną; oznaki powierzchowne i przy sekcyi padła znalazłem z opisaniem zgodne; chwyciłem się metody leczenia przez nich podanéj, lecz tę znalazłem tak dalece zabijającą, że z 21 sztuk tylko 8 uratowane zostały, z których 3 w skutek mocnego osłabienia i recydywy późniéj odeszły; oraz prezerwatywy, przez nich przepisane, widziałem bezskuteczne.

U moich dwóch sąsiadów wszczęła się ta zaraza w stajni o 14 dni wcześniéj, i tak okropne zrządziła spustoszenie, że ani jedna sztuka przy życiu nie została; po wsi i folwarkach tak dalece się rozszerzyła, że i na folwarkach i między wieśniakami małoco bydła ocalono. W takim nieszczęsnym zwrocie okoliczności, mając nieszczęście sąsiadów za wskazówkę, widząc że pomimo używanych dotąd prezerwatyw choroba po całéj stajni się szerzy, że ciągle tą zarazą dotknięte bydlęta do szpitalu przybywają, udałem się do dzieła gospodarczego przez towarzystwo agronomów Sikler, Tromsdorf i Weise wydanego, które w roku 1816 prenumerowałem; znalazłem jak najtrafniéj tę chorobę opisaną i przez wzbranianie puszczania krwi z malemi wyjątkami i ostrożnością, metodę leczenia zupełnie odmienną; bydło odtąd do szpitalu przybyłe, leczyłem podług metody przez tychże podanéj: z 22 chorych 17 wyleczyłem, 5 sztuk odeszło. Szukałem, doświadczałem i kombinowałem różne sposoby leczenia, a w skutku najwięcéj zadowalniające, najmniéj kosztowne i z najpomyślniejszym skutkiem użyte: bowiem z ostatnich 15 sztuk do szpitalu przybyłych, jedna tylko padła, reszta wyzdrowiały, dla przestrogi i nauki innych ogłaszam.

W pierwszym stopniu zarazy, gdy bydlę okazuje jakąś ociężałość, a czasami konwulsyjnie głową wstrząsa, lub tylną nogą rzuca, uszy zwiesza, czasami kaszle, a przytem jadło pożéra i żuje, dobrze jest puścić krew w proporcyi wzrostu bydlęcia i mocy pulsu, od półkwarty do trzech kwart; lecz gdy już ta pierwsza peryjoda minie, bydlę traci chęć do jedzenia, głowę i uszy zwiesza, oddech dzieli, puszczanie krwi jest szkodliwe; należy natychmiast dawać fontanelę z korzenia ciemierzycy czarnéj (*heliborus niger*) na piersi między przedniemi nogami, oraz zawłoki po obu bokach zaraz koło przedniéj nogi od ziober do piersi, na 12 cali długie; jeżeli jest zatwardzenie, dawać spiesznie na rozwolnienie, powtarzając co 5 godzin dozys i lewatywy z tytoniu, rumianku i oleju, aż laxować zacznie.

Na rozwolnienie dawałem z dobrym skutkiem na dużego wołu, kwartę piwa na wpół z drożdżami, drobno pokrajanego mydła 4 łóty, i salamoniaku 2 łóty sproszkowanego, 2 łóty saletry, razem zagrzane, aż się mydło roztopi, potém wychłodzone za pomocą butelki w gardło na raz kazałem wléwać; nim tego lekarstwa doświadczyłem, dawałem sól glauberską z saletrą, lecz te były więcéj kosztowne, a mniéj skuteczne.

Nazajutrz po przelaxowaniu dawałem przez 2 lub 3 dni konfekt następujący: proszku z kory z młodych gałązek wierzbowych 2 łyżki stołowe pełne z wierzchem, proszku z korzenia ślazu łyżkę, proszku salamoniaku 2 łyżki i mąki jęczmiennéj 2 łyżki stołowe z wierzchem, zamieszane z kwaterką wódki okowity mocnéj i łyżką miodu prażnego (patoki), z tego konfektu było dobrych 6 łyżek stołowych dużych. Ten konfekt na 3 razy dzielono i rano, w południe i w wieczór w gardło słabemu wołowi wsuwano; zawłoki jątrzyłem ciągle i dopiéro gdy się znaki zupełnego wyzdrowienia pokazały, stopniowo odejmowałem.

Na pokarm należy dawać choremu bydlęciu w bardzo małéj ilości gotowane jarzyny; za napój letnią

wodę dodawszy do niéj małą ilość octu i mąki jęczmiennéj; zaś bydłu na braże stojącemu, najlepiéj dawać rzadką przez sito cedzoną brahę, rozumie się bez wody, i ścisłą zachować dietę, aby żadne słabe bydlę nie było obkarmione.

Środki zaradcze. I. Nim zaraza wybuchnie, unikać wszelkiéj styczności z okolicą, gdzie ona panuje; żadnéj paszy bydlętom z okolic zarażonych nie wozić, nawet czeladzi, koło bydła chodzącéj, zabraniać chodzić w tę okolicę, gdzie zaraza panuje; najpilniéj przestrzegać, aby żadnego bydlęcia z okolic gdzie zaraza panuje nie w prowadzano, nareszcie konie między bydłem trzymać.

II. Gdy już zaraza wybuchnie, odłączyć jak najspieszniéj chore od zdrowych, a nawet podejrzane (albowiem ta słabość jest szczególnie w pierwszym stopniu zarażająca); urządzić osobny szpital na chore, osobny na podejrzane; najlepsze miejsce na szpital jest między końmi lub w stajni gdzie konie stały; a jeżeli to być nie może, w budynku na szpital przeznaczonym ponakładać kupy gnoju końskiego, aby parowały.

Wszystkiemu zdrowemu bydłu puścić krew w proporcyi wzrostu od ½ do 2 kwart, konie między bydło poustawiać, i pod żłoby gnój koński w kupach ponakładać, aby parował; niegaszone wapno gasić w cebrach w stajni i tém żłoby, drabiny i całą stajnię bielić; rekonwalescentom dawać bardzo mało jeść.

Uwaga. Wiedząc że wapory końskie są bardzo dobrym środkiem zaradczym, ztąd powziąłem myśl mieszać do lekarstw proszku salamoniaku, a skutek uwieńczył moj pomysł.

Oddaję pod sąd myślących weterynarzy następujące zdarzenie: pomimo puszczania krwi jako prezerwatywy, pomimo zawłok, fontaneli, dawania gałek, w księgosuszu z najlepszym skutkiem używanych, pomimo śledzi z dziegciem, czosnkiem i assafoetidą, kilkakrotnie jako prezerwatywę użytych, nie mogąc przez dwa miesiące téj choroby utłumić, wpadłem na myśl, że przy zaraźliwych chorobach u ludzi, dawana wódka dozorcom słabych chroniła ich od zarazy, oraz uważałem, że wapory końskie, mające w sobie amoniak, bydlę chętnie w siebie wciąga, dawałem jako prezerwatywę, na każdego wołu codziennie po kwaterce wódki okowitéj, z łyżeczką od kawy proszku salamoniakowego przez dni 20, a choroba zupełnie ustała.

Haliczanin.

Sprawozdanie fabryki cukrowéj w Niżniowie o burakach talerzykowatych (*Blattrüben*).

Nasienia buraków, które nam nadesłała redakcyja Tygodnika rolniczo-przemysłowego, wysadzono półfunta na 335 sążniach kwadratowych, i to w odległości 15 cali kwadrad. jedno ziarnko od drugiego. Na łęgach nadniestrańskich zebrano 18 korcy czerwonych a 15¼ korca żółtych buraków, średniéj wielkości. Nasienie posadzone było na świéżo uprawnéj roli. Do całéj téj roboty wyszło 9 dni pańszczyzny, to jest do sadzenia 2 dni, do obgartywania dwukrotnego 4 dni, a do wykopania 3 dni.

Na gruncie popielicą zwanym na folwarku Eleonorskim, który ma bardzo bujną ziemię, zorano go raz pod jesień i nawożono, drugi raz orano z wiosny i na przestrzeni 256 sążni kwadratowych wysadzono drugie półfunta nasienia, które wydało 14 korcy czerwonych a 10 korcy żółtych buraków.

Co do fabrykacyi i doświadczenia, buraków tych było za mało aby można było należytą z niemi przedsięwziąść próbę; próbowano tylko czerwone, a żółte zostawiono na rozmnożenie: bo znacznie są lepsze i sok mają bielszy, a tym samym łatwiejszy do roboty i oczyszczenia, nie oxydują się tak prędko na wolnem powietrzu, wytłoczyny z czerwonych buraków w momencie przy wyrzuceniu z pras mocno czerwienieją się i czernieją; z żółtych zaś, tak jak ze zwyczajnych dłużéj się konserwują w dalszéj robocie, z małą różnicą sok wyrabiał się jak ze zwyczajnych buraków. Krystalizacyja, pomimo trudnego oczyszczenia soku z farbnika, silniejszą była; w defekacyi bardzo dobrze sok się rozłączał, a że w tym roku sok zwyczajnie był bardzo rzadki, czyli dużo w sobie zawierał wody, do czego ciągłe dészcze się przyczyniały i przez długie parowanie na gołym ogniu cukier zamienił się na niekrystaliczny zwany palony (*Schleimzuker*) i utrudzał krystalizowanie; więc to nie może nas wstrzymać od dalszego sadzenia buraków talerzykowatych (*Blattrüben*): rezultat bowiem chociaż nie był zupełnie zadowalniającym, bośmy tylko same czerwone wyrabiali, jednakże produkt z nich nie był gorszym od produktu ze zwyczajnych szląskich buraków. Spodziéwać się wreszcie należy, że żółte są znaczniéj lepsze i pożyteczniejsze.

Jeszcze niektóre postrzeżenia zrobiono, które przemawiają za burakami talerzykowatemi, a które dla producentów buraków i cukru korzystnemi być się zdają. Z małéj próby sadzenia talerzyko-

*

watych buraków okazało się, że burak ten nie wymaga ani roli bardzo dobréj, ani gnojenia, ani głębokiéj uprawy. Przekonaliśmy się, że na polu po nad Dniester, porzeczyną zwanem, dobrze spulchnionem i gnojonem przed rokiem, tylko 160 korcy wypada, gdy na górnym folwarku, gdzie rola mniéj dobra, mniéj uprawiona i nigdy nie gnojona, bo nawóz słomiasty dopiéro w drugim roku skutkuje najwięcéj, blisko 200 korcy z morga rachować można; i na to jeszcze uważać potrzeba, że lato było niekorzystne na buraki; że to pierwsza próba, że rzadko sadzono dla oszczędzenia nasienia. Sadząc daléj można nabyć wprawy i doświadczenia w dobieraniu roli i uprawianiu jéj pod ten szczególniejszy gatunek buraków i zapewnić sobie znacznie większą produkcyję nawet do 300 korcy z morga. W użyciu robotników do sadzenia, pełcia i wykopywania, okazuje się oszczędność, która jeszcze powiększoną być może. Co do wynikłości w fabryce, buraki talerzykowate nie ustępują nic tak zwanym szlązkim białym, i ta tylko zachodzi różnica że szlązkie są twardsze i łykowatsze, talerzykowate zaś są miększe, łatwiéj i mieléj trą się na tarce, a tym samym mając więcej komórki sokowe rozerwane, łatwiéj z nich i więcéj wydobyć można soku i że sok z nich jest czystszy, mniéj w sobie zawierający obcych części, a więc w gotowaniu mniéj nabiera farbnika.

Te wszystkie powody zachęcają do rozmnożenia tych buraków i robienia z niemi prób na większą miarę. Z wyciągniętych rezultatów pokaże się azali nad tak zwanemi szlązkiemi wezmą górę. Ażeby więc celu osiągnąć, upraszam redakcyję o sprowadzenie jednego cetnara nasienia tychże buraków. *)

Niżniów, 12 lutego, 1845.

W.

O tuczeniu drobiu.

Drób po większéj części można tuczyć bez wielkich kosztów, a to w takim sposobie, że chociaż nie bardzo będzie tłusty, będzie jednakże mięsisty i zdatny na kuchnię. Bardzo pożywnym a przytém tanim karmem są otręby pszenne; zamiesiwszy je z kwaśnem mlékiem na ciasto, i porobiwszy z niego gałki, chętnie także kurczęta jedzą.

Do karmienia kaczek można użyć w połowie makuchów i przymieszać do tego posiekanéj sałaty, kapusty i t. p.

Do karmienia indyków mieszają także zieleninę mianowicie sałatę. Kapłony i kury dobrze się przy tym karmie utrzymują i obejdą się bez ziarna.

Nawet na podwórzu ciasnym i brukowanym, drób tym sposobem karmiony, będzie dobry, a oszczędność ziarna okaże się widoczną.

Aby drób należycie był utoczony, potrzeba naturalnie więcéj trudu i kosztów; w ogólności zaś na to należy uważać, aby zwykły pokarm na przemianę był dawany, to jest chléb, krupy, szrótowana kukurudza, która może być także gotowana lub moczona, groch gotowany i moczony, ziemniaki gotowane, mąka czarna i jęczmień szrótowany. Zamiast zwyczajnéj wody, daje się piwo do picia. Indykom dają także włoskie orzechy, od czego bardzo się tuczą. Można także dawać siemie, marchew i kapustę, wszakże nie w ostatnich czternastu dniach: boby mięso nabyło nieprzyjemnego smaku.

Rozumie się samo przez się, że każdy gatunek drobiu powinien mieć dla siebie osobne, ciemne klatki, wszelako te nie powinny być zbyt ciasne.

Co się tyczy tego ostatniego punktu, potrzeba wiedzieć, że jeźli chcemy tuczyć drób w większéj ilości, każdy ptak powinien mieć oddzielną klatkę, w którą dla oświecenia jéj stawia się co dwie godzin latarnia na kwadrans. Ptactwo bowiem spi dopóki ciemno, za pojawieniem się światła budzi się i żre tak łakomie jak zrana. Gdy się znowu ciemno zrobi, zasypia, a obudziwszy się jé na nowo; potrzeba jednakże przestrzegać, aby żér nie stał zawsze w klatce: boby się im uprzykrzył, ale trzeba go im w pewnych czasach zawsze świéży dawać.

Do tuczenia gęsi posłużą następujące prawidła. Gęsi mają delikatniejsze mięso od gęsiorów; chowane na ziemi łatwiéj i prędzéj się tuczą, niżeli te co się na wodzie wychowały. Zaczynać tuczyć dopiéro wtenczas można, gdy ptactwo po wypierzeniu się do połowy znowu piérzem porośnie, tak aby na końcu tuczenia, zupełnie się piérzem pokryło.

Wprawdzie we wrześniu i październiku mięso jest najsmaczniejsze i najdelikatniejsze, ale nigdy

*) Odsyłając naszych czytelników do nr. 5. Tygodnika rolniczo-przemysłowego b. r., w którym znajduje się sprawozdanie p. J. Żywickiego pod napisem: Rezultat uprawy nowego gatunku buraków: i t. d. w celu porównania tak różniących się od siebie zdań, ponawiamy naszą prośbę o doniesienie z innych miejsc, jakie wynikły skutki z uprawy i z wyrobienia na cukier tychże buraków? Przyp. red.

nie jest tak tłuste jak w listopadzie i grudniu: ponieważ drób zaczyna się dopiéro tuczyć, gdy pora zimniejsza nastaje.

Następującym sposobem bywa drób tuczony: ziemniaki gotują się na miękko, a odlawszy wodę, gnietą się i dodaje potrzebna ilość czarnéj mąki. Lub. Gęsi karmią się przez pierwsze 14 dni drobno utłoczoną marchwią, a potem szrótowanym, nieco zwilżonym jęczmieniem. Po drugich 14 dniach będą dobrze tłuste i piękne. Przez cały czas drób powinien mieć świéżą wodę; przytém dobrze jest, gdy się do korytka wsypie cokolwiek piasku. Lub. Robi się słód jęczmienny, namoczywszy jęczmień, potrzeba go dopóty zostawić w wodzie, dopóki się nie wzniesie w górę, poczém odlać wodę, a jęczmień nakryć, i zostawić, aż się nie skulczy, poczem rozpostrzedz i wysuszyć. Słód ten zmieszany z maślanką lub kwaśnem mlékiem, daje się na końcu.

Daje się także gęsiom groch przez dwa dni ale nie dłużéj, boby skwaśniał i jeśćby go nie chciały; groch powinien być namoczony w ciepłéj wodzie. Karm ten należy dawać na samym początku: bo gdyby inny karm był dawany, toby go gęsi nie chętnie jadły. Tym sposobem karmione gęsi dostają wielkie wątroby i prędko się tuczą; wszelako i teraz powinny mieć zawsze dosyć świéżéj wody. Wrzuciwszy do wody cokolwiek czystego piasku, i gasząc w niéj codziennie żarzące węgle, wątroby będą jeszcze większe i tłuściejsze.

Na pełni bywają gęsi zwykle tłuściejsze niż z ubywaniem księżyca; pochodzi to ztąd, że wielu karmi ptactwo w ciemném miejscu; chociaż drób ma podostatkiem karmu, ale dają mu takowy tylko kilka razy na dzień. Jeżeli im księżyc pod czas pełni zaświéci, to jedzą i w nocy, czego nie czynią, jeżeli księżyc nie przyświéca.

Grochem można tak tuczyć gołębie, kapłony i kaczki, z dobrym skutkiem. Gołębiom kładzie się groch w dzióby i popycha się go w wole, inaczéjby się całym podławiły. Do picia dobra jest maślanka i kwaśne mléko, i w ciepłéj wodzie namoczona czarna mąka, która się chłodzi kwaśnem mlékiem. Przytoczymy tu jeszcze jeden sposób, podług którego wszystkie gatunki drobiu prędko utuczyć można.

Dla kapłona lub kaczki odważa się na dzień 6 łótów mąki przosianéj, i 3 kwintle masła, które stopiwszy i wychłodziwszy miesza się z mąką tak, aby dostatecznie była wilgotną. Poczém dolewa się powoli ciepłéj wody, z tego robi się ciasto, a z niego 36 gałek jednakowéj wielkości, które dają się trzy razy, t. j. rano, w południe i w wieczór zawsze po 12 gałek na jedną sztukę z 4 łótami mléka (pół filiżanki).

Dla gęsi lub indyka bierze się dwa razy tyle, t. j. 12 łótów mąki prosianéj, i 1½ łóta masła, i każdéj sztuce daje się na jeden raz 24 gałek i 8 łótów mléka. Dla indyka zaś dosyć jest na każdy raz tylko 16 gałek.

Gałki pomienione dają się drobiu tak jak kluski.

Młodym kurom daje się pomienionego ciasta połowę, t. j. po 8 gałek, a młodym gołębiom część czwartą, t. j. po 10 gałek na trzy razy. Gałki te zapycha się im w gardło, i dwoma razami wléwa się każdego razu po 4 łóty mléka, przyczém gołębiom macza się dziób całkiem w mléku, przezco przywykają prędko do picia onegoż. Naczynia używane do dawania z nich mléka, powinny być codziennie myte, inaczéj ptactwo nie będzie piło. Gdyby się jednak do tego z trudnością nakłaniało, trzeba pomienione ciasto cokolwiek posolić, a prędko dostanie pragnienia. Mleko używane za napój przyczynia się do szybkiego tuczenia drobiu.

Jakkolwiek podany tu sposób tuczenia zdawać się będzie z początku mozolnym, to nawyknąwszy do niego, po kilku dniach szybko i dobrze pójdzie. Korzyści ztąd wynikają te, że indyki i gęsi można utuczyć w trzech tygodniach, kaczki i kapłony już po 14 dniach się wykarmiają. Po upływie tego czasu, trzeba przestać karmić, gdyż ptactwo zaczyna znowu chudnąć.

O warzeniu piwa z mączki kartoflanéj.

Przez J. Żywickiego.

(Z ryciną do nr. 8. Tygodnika przyłączoną).

(Ciąg dalszy)

§. 19.

Sposób ten zaciérania potwierdza doświadczenie: tak bowiem uchodzony zaciér jest słodszy i do zafermentowania zdatniejszy. Polega on także i na zasadach teoryi: poparzając bowiem po piérwszy raz robotę tylko do 55° R, nie osłabia się scukrzająca działalność diastazu, gdy zaś ten przez kwadrans na dextrynę działał, może bez uszkodzenia diastazu nastąpić poparzanie do 60° ciepła: bo już główne onego działanie na krochmal odbyło się.

§. 20.

Sposób drugi o jednéj kadzi do cedzenia zastępującéj zarazem kadź zaciérną.

Naléwa się do kadzi cała potrzebna woda naraz w stopniu 50tym, w któréj rozczynia się przeznaczona ilość słodu i surowcu, przezco zniża się temperatura zaciéru do 45°; poczém oddaje się część zaciéru z kaszą do burtaka, do czego natychmiast przy ciągłem mieszaniu dołącza się mączka kartoflana, i wszystko wraz do wrzenia zagotowuje. Przez podnoszenie się tutaj temperatury cieczy od 50 60°R, rozpuszcza się mączka, a w części obraca w cukier; gdy zaś zagotowana część ta zaciéru nazad wraca się do kadzi, ogrzéwa się cała masa niemal do 60° R, przezco uzupełnia się rozpuszczenie krochmalu zbożowego i ukończa scukrzenie. Spiesznie atoli uskuteczniać należy robotę nie tracąc cieplika, aby zwrócona do kadzi robota, postawiła cały zaciér w stopniu 60tym: gdyż niewiele w tym razie znajduje się diastazu, którego scukrzającą działalność ile możności w odpowiednym stanie utrzymać należy.

Praktykowany u nas sposób maczania słodu w letniéj wodzie, a ztąd wynikająca potrzeba gotowania trzech kasz aby uzyskać odpowiedny t. j. 60ty stopień ciepła, nie da się w naszym sposobie z korzyścią zastósować: gdy bowiem już cała masa scukrzeje, dodatek mączki kartoflanéj byłby bezskuteczny: bo takowa tylko w małéj cząstce zamieniłaby się w cukier; diastas bowiem przez pierwszą czynność tak dalece osłabiony został, iżby już nie zdołał nowego dodatku mączki w cukier przeistoczyć.

§. 21.

I ta metoda łatwa jest do wykonania, jakoteż usprawiedliwia ją teoryja: gotowanie bowiem kaszy ma przedewszystkiem za cel przyprowadzenie zacieru do potrzebnego stopnia ciepła, t. j. na 60° R, a obok tego należytą extrakcyję słodu; uskutecznia się zaś tak: iż scukrzająca działalność diastazu w zupełności na przeistoczenie mączki kartoflanéj w cukier, obróconą zostaje.

§. 22.

Po ukończonym zaciérze zostawia się robota tak jak przy piérwszym sposobie pod nakryciem w spoczynku, aby uzupełniło się scukrzenie i płyn się wyklarował. Po upływie półgodzinnym spuszcza się płyn czopem dopóty, dopóki czysty odpływa. Odcedzone zaś męty wracają się do kadzi, gdzie się je wraz z robotą jeszcze przez ½—1 godziny w spoczynku zostawia, podtenczas ukończa się scukrzenie, słodziny osiadają na dnie kadzi, brzeczka oczyszcza się i zupełnie klarowna odpływa.

§. 23.

Przekonawszy się za pomocą płynu jodyny o zupełnéj zamianie mączki i dextryny, i gdy już wyklaruje się brzeczka, (co z wyjętéj małéj próbki łatwo widzieć można) przystępuje się do ściągania czystéj brzeczki. Brzeczka ta zowie się pierwszą, po piwowarsku przodkami: jest bowiem więcéj skoncentrowaną i zawiéra od 10—12% cukrowego extraktu. W tym celu podnosi się ostrożnie czop kadzi i spuszcza zwolna do kętnaru brzeczkę, który całe przodki pomieścić powinien. Gdy już płyn okaże się mętnym zatyka się czop kadzi, albolitéż kurek upustowy zakręca.

§. 24.

Podczas macerowania się zaciéru, napełnia się burtak nanowo taką ilością wody, ile jéj potrzeba do nalewu młóta, aby go wysłodzić, którą zagotowuje się do wrzenia, a gdy przodki ze wszystkiem do kętnaru spłynęły, i otwór kadzi zamknięto, naléwa się wrzątkiem pozostałe słodziny mieszając należycie; poczém nakrywa kadkę i zostawia przez ½—1 godzinę w spoczynku, gdy tymczasem przejaśnia się płyn, a następnie pod nazwą drugiéj czyli powtórnéj spuszcza się brzeczka. Czynność ta ma za cel wyczerpnąć słodziny, t. j. wszystkie części dające piwo wyciągnąć ze słodu, surowcu i mączki kartoflanéj. Powtarzać naléw gorący, aby ztąd otrzymać trzecią brzeczkę, nie jest nam obecnie wolno. *)

§. 25.

Skoro się tylko burtak wypróżni, nalewa się piérwszą brzeczką, poczém dodaje się przeznaczony do

*) Według upowszechnionéj u nas metody warzenia piwa i urządzenia browarów, zamały zwykle bywa kętnar do pomieszczenia całéj piérwszéj brzeczki, wypada ją więc w tym samym stosunku, w jakim przybywa, nalewać do kotła, zkąd po wyszmelcowaniu stacza się na chłodnik. Nie można więc w tym razie nalewać słodzin, aż po ukończonéj piérwszéj czynności. Postępowanie to jest zupełnie mylném: zużywa bowi m więcéj czasu i paliwa, tudzież pogorsza znacznie dobroć piwa: gdyż po spuszczeniu przodków, zadługo słodziny na wpływ powietrza są wystawione. Życzyćby dla tego należało, aby większe po browarach zaprowadzono kętnary, tak iżby tę całą pierwszą brzeczkę w sobie pomieścić mogły.

J. Ż.

warki chmiel, i z tym $1/2$—1 godziny gotuje. Tymczasem zaś ściąga się druga brzeczka, a gdy wyszmelcowane z chmielem przodki na pierwszy chłodnik stoczone będą, napełnia się burtak drugą brzeczką, w którą wrzuca się poprzednio wygotowany chmiel, i z tym gotuje się do potrzebnéj gęstości. Po odgotowaniu spuszcza się na chłodnik, chłodzi spiesznie od 6—15 stopni, według potrzeby przyrzędzenia piwa drogą fermentacyi wierzchniéj albolitéż spodniéj. Ochłodzone brzeczki połączają się w kadzi zlewnéj, gdzie tworzą jednostajny płyn średniéj gęstości i temperatury, który po zadaniu drożdżami spuszcza się w beczki lub kadzi. Na spodzie chłodników osiadają męty, co kałem zowią; kał ten składa się po największéj części z kosmykow skrzeplego białka.

§. 26.

Pozostałe w kadzi słodziny zatrzymują na każde 100 funtów użytego słodu 100—150 ℔ rozwiedzionéj brzeczki, takiéj wagi jaką miała ostatnia brzeczka. W chmielu, chociażby nawet był nieco wygnieciony, pozostaje brzeczki $1/5$ część wagi onego Na chłodnikach ulatnia się $1/10$ część wagi brzeczki; o tyle ubywa jéj, staje się atoli w równym stosunku gęstszą. Kał na chłodnikach jest $1/30$ częścią całéj brzecki.

Te wszystkie okoliczności powodują ubytek brzeczki, z któréj mogłoby być piwo; starać się dla tego potrzeba tę stratę do najmniejszéj zredukować cząstki.

Przy robieniu piwa z mączki kartoflanéj mniéj pozostaje młóta, a ztąd i ubytek brzeczki w młócie zatrzymanéj znacznie jest mniejszy: pada bowiem jedynie na karb użytego słodu. Mniejsza téż ilość młóta snadniéj nalèwem wysłodzoną być może. Porównywając wydatną wartość mączki kartoflanéj z słodem jęczmiennym, okoliczność tę mieliśmy na względzie.

§. 27.

Gęstości czyli słodyczy brzeczki dochodzi się za pomocą cukromierza. Najlepszy do tego jest cukromierz profesora Ballinga, opisany w dziełku jego pod nazwą: Ballinga sacharometryczna próbka piwna, do którego odsyłamy czytelników.

§. 28.

Najlepsze piwo otrzymuje się z brzeczki zawierającéj 12—15 stopni na sto. Na téj zatém zasadzie da się łatwo obliczyć nie tylko potrzebna ilość mączki kartoflanéj i słodu, ale także mająca się użyć do warki woda, tudzież czas szmelcowania brzeczki, aby uzyskać odpowiedny stopień gęstości.

I tak: przyjąwszy że mamy zrobić beczkę piwa, dójdziemy przez proste pomnożenie beczek warki; z umieszczonémi poniżéj stosunkowemi liczbami, ile do każdéj warki wypadnie użyć potrzebnych przedmiotów.

(Dokończenie nastąpi).

Wiadomości handlowe od 10. do 17. marca r. b.

Z Gorlic, dnia 7. marca r. b.

Przecież doczekaliśmy się twardéj zimy, a z nią sannej drogi, która nam ułatwia czynności zimowego gospodarstwa, a zarazem okrywszy ziemię zabezpiecza ozime zasiewy od wpływu ostrego wiatru i mrozu, na jakie przez większą część zimy wystawione były. Wprawdzie ś. Maciéj zapowiedział nam wczesną wiosnę, jednakże przysłowie to nie ziściło się dotąd, i życzyćby należało dla uzupełnienia robót, aby się jeszcze czas jakiś utrzymała sanna. Jesień bowiem słotna nie dała przysposobić roli, grudna na początku zima nie sprzyjała robotom zimowym, Bóg wié jaka będzie wiosna: dobrzeby więc było, aby z wywiezieniem oborniku, ze sprowadzeniem materyjałów przed czasem uprzątnąć się można.

Chociaż drogi ustalone, zboże tylko na chwilę było nieco spadło w cenie, podniosło się atoli wnet, raz że dopytywanie się o niego na konsumo gór jest znaczne, powtóre że i w Węgrzech, zkąd nie mało go mamy, przez znaczną konkurencyję spekulantów galicyjskich podskoczyło w cenie. W Preszowie bowiem płacą już za korzec żyta 7 do 8 złr.; za korzec jęczmienia 6 do 6 złr. 30 kr., za korzec pszenicy 10 złr. w. w., do czego doliczywszy koszta transportu i opłatę cła wchodowego, żadne nie okażą się dla spekulantów naszych widoki.

Na ostatnim targu tygodniowym było kilka fur węgierskich z żytem, fasolą i jagłami. Za korzec węgierskiego żyta płacili wieśniacy po 9 złr. 30 kr. do 10 złr., jagły sprzedawano po 20 złr. korzec, fasolę po 12 złr. w. w. Za piękne zaś nasze żyto dostać można 10 złr., za pszenicę tak jarą jak i ozimę 12 złr. w. w., równie i za orkisz. Grochu i bobu korzec kosztuje 12 złr., owsa 3 złr. 45 kr. do 4 złr. w. w. Najwięcéj poszukiwany jest jęczmień, potrzeba go bowiem na browary; żądają zań po 8 złr. 30 kr. i wyżéj, bo i w Węgrzech trudno go już dostać. Sądzimy że do siewu będzie jeszcze droższy,

bo go nie wiele zebrano, a potrzebowanie onego coraz większe.

Gorzelnie w naszéj okolicy już po większéj części przestały być czynne, raz że kartofli brakło, powtóre że i na wódkę nie ma widoków: za korzec bowiem ziemniaków można już dostać po 2 złr. 15 kr. (do sadzenia będą niezaprzeczennie droższe) a wódka zaś tania: nie dają bowiem jak po 31—32 kr m. k. za garniec okowity 30° z odstawą do Sącza w maju; w podrobnéj sprzedaży na wyszynki płacą po 33 kr. za garniec, ale konsumcyja jest nazbyt mała, bo propinacyje gorzałczane prawie zupełnie ustają.

Piwo podniosło się bardzo w cenie, za beczkę grybowskiego, które w naszéj okolicy za najlepsze słynie, zapłacić trzeba 12 złr. w. w. i trudno go dostać; nie jest to skutkiem znacznéj onegoż konsumcyi, bo chłopek tego roku i pić nie ma za co, ale jedynie wypadkiem nieurodzaju jęczmienia i małéj ilości browarów, których produkt nadto z produktem wspomnionego browaru konkurencyi wytrzymać nie może.

Nasienia koniczyny bardzo u nas mało, ledwo na potrzeby miejscowe wystarczy, niektórym i do siewu braknie, za korzec żądają już po 30 złr. m. k.; słychać że i w Węgrzech nie powiódł się zbiór koniczyny, bo dopytują się o nią, a w Preszowie płacą 21 do 22 złr. m. k. za cetnar.

Producenci nasi najgorzéj wychodzą na wołach opasowych, powiedzieć można, że jeszcze gorzéj niżeli zeszłego roku: bo pasza nie równie jest droższa. Dla czego woły tak źle popłacają? trudno odgadnąć, dosyć, że ten wypadek zachodzi: producenci bowiem okoliczni z kapitału nawet potracili na targach ołomunieckich. Nie można inaczéj sądzić, jak tylko, że kupcy wiedeńscy spiknęli się na kieszeń producentów galicyjskich; albolitеž, że zakarpatcy sąsiedzi wyprzeć nas chcą z targowiska wiedeńskiego, których konkurencyja dla tańszego wypasu i bliższego transportu łatwo stać się może dla nas niebezpieczną. Uważamy, że gdy pędzenie wołów do Ołomuńca bez rachuby, czyli na los szczęścia, tyle już strat nam przyniosło; przedsiębierstwo p. Tergondego, mające za cel sprowadzić wprost producenta z konsumentem, i uwolnić obywateli galicyjskich od wszelkiego haraczu, t, j. od radaszu, faktorów, machlerzy, braku, słowem od wszelkiego przekupnictwa, tudzież zapobiedz zbytecznemu napływowi towaru na miejsce sprzedaży, bardzo jest na czasie, i najczynniejszy znaleść powinno udział. Za pośrednictwem bowiem tylko jego rzeźni może właściciel najpewniejszą i najsłuszniejszą cenę za swe woły otrzymać, i zabezpieczyć się od coraz groźniejszéj konkurencyi obcych wołów osobliwie węgierskich, które nie zadługo, jeżeli współdziałać nie będziem, wydrzeć nam potrafią ten jedyny handel, tę jedyną drogę spieniężenia naszych surowych produktów.

Mówią głośno, że w Węgrzech zawiązuje się stowarzyszenie oszczędności, mające za cel rozkrzewić fabrykacyję i rękodzieła krajowe, w celu zupełnego wykluczenia towarów obcych. Jeżeli towarzystwo to, będąc także wymierzone przeciw pobieraniu od nas płócien, ustali się i rozszérzy, to okolica nasza, któréj przemysł tkacki jest najważniejszą zarobkowości gałęzią, bardzo na tém ucierpi: płótna bowiem nasze po zamknięciu dla nich granic królestwa polskiego miały na teraz pokup jedynie do Węgier, gdy w końcu i ten zniweczony być może.

J. Ż.

Targ na woły we Lwowie. Wołów było na ostatnim targu 298 sztuk mieszanych; za sztukę płacono od 30 do 45 złr. m. k. Niesprzedanych pozostało tylko 58 sztuk. Podług doświadczeń rzeźników najwięcéj obawiać się potrzeba z wiosny skutków słowrzodu (motylicy) już teraz na wątrobie zabitego bydła widocznych. Ostrzegamy powtórnie gospodarzy, aby bydlętom, nim ciepło nastąpi, dawali sól i oleju z palonego rogu jeleniego *oleum corni cervi*.

Ceny produktów we Lwowie. Za korzec pszenicy najlepszéj 8 do 9 złr. 30 kr., za żyto od 6 złr. 30 kr. do 7 złr., za jęczmień 6 złr. 45 kr., za owies 5 złr. 15 kr., za hreczkę 7 złr, w. w.; za garniec okowity 30° 31 kr. Konicz i chmiel stoją najwyżéj w cenie, za cetnar koniczu płacą 28 do 29 złr., a za cetnar chmielu od 68 do 80 złr. m. k.

Ceny produktów w wadowickiem, 7. marca. Pszenicy korzec 14 do 15 złr., żyta 11 do $11\frac{1}{2}$ złr., jęczmienia $9\frac{1}{2}$ do 10 złr., owsa $5\frac{1}{2}$ do 6 złr., ziemniaków $3\frac{1}{2}$ do 4 złr w. w. Wódka nie idzie w handlu wcale.

Sprostowanie. W nr 10 Tygodnika na stronie 66 w kolumnie 1. wierszu 9. z dołu, zamiast wiadro czytaj garniec.

Redaktor T. W. Kochański. — Drukiem Piotra Pillera.